



Unilab
ESTABLISHED 1995

SWISS



MADE

Premium Vacuum Collection

Caractéristiques



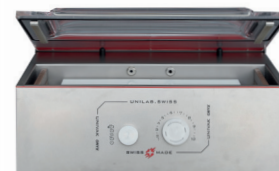
DIAMANT



SAPHIR



ONYX



Dimensions en mm (l x L x P)

Longueur barre de scellement	320	450	2x 320
Dimensions chambre	330 x 330 x 140	455 x 340 x 140	705 x 335 x 140
Dimensions extérieures	640 x 370 x 320	640 x 500 x 320	750 x 640 x 320
Taille de sachet maximale	315 x 450	445 x 500	315 x 750
Performance d'aspiration	20 m ³ /h, 99%	20 m ³ /h, 99%	2x 20 m ³ /h, 99%
Vide final	1 mbar	1 mbar	1 mbar
Raccordement électrique	230V/50 Hz/1 Ph	230V/50 Hz/1 Ph	400V/50 Hz/3 NAC
Fusible	10A/t	10A/t	20A/t

- Appareil:
- Pompe à vide à palettes rotatives lubrifiées à l'huile, à construction silencieuse et robuste
- Commande:
- Commande par microprocesseur
 - Séquence de cycle automatique
 - Etages de mise sous vide commandés par capteur
 - Temps de scellement réglable librement (4-260 µm)
 - Détection du point d'ébullition
 - Arrêt du vide / interruption du processus
 - Mode d'étalonnage pour la détection du lieu (altitude)
 - Entretien de la pompe UniCLEAN
 - Préparé pour gaz protecteur
 - Module GreenVac™
 - Mode bocal de conserve
- Utilisation:
- Commande par boutons de réglage magnétiques DIRA
 - Affichage par témoin LED
- Equipement standard:
- «X» pcs. plaque intérieure qualité alimentaire (FDA)¹
 - «X» pcs. insert incliné pour liquides ²
 - Module GreenVac™
 - Huile lubrifiante à certification alimentaire (NSF)
 - Design sans arêtes propices à la saleté
 - Barre de scellement avec ligne de séparation et de soudure

¹(3 pcs. pour DIAMANT et SAPHIR, 6 pcs. pour ONYX)

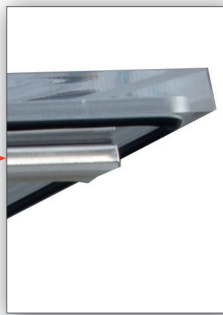
²(1 pc. pour DIAMANT et SAPHIR, 2 pcs. pour ONYX)



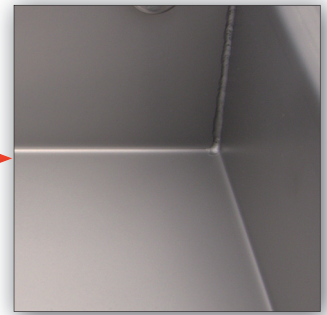
Standards UniVAK



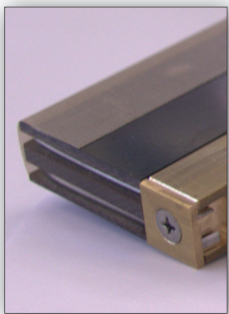
Amortisseur à pression de gaz amovible



Joint de couvercle et barre en silicone cachés



Design sans arêtes propices à la saleté



Barre de scellement magnétique avec ligne de séparation et de soudure



GreenVac®



Pompe à vide haute performance 20m³/h



Utilisation intuitive quelle que soit la langue



Boutons magnétiques type DIRA



Préserver les matières premières, protéger l'environnement et économiser de l'argent

Les denrées alimentaires précieuses et élaborées avec soin doivent être vendues et consommées, et non finir prématurément à la poubelle. UniVAK vous offre pour cela différentes possibilités pour protéger vos produits et préserver l'environnement.

Le bon emballage pour le bon produit

Épaisseur du sachet:

Les produits que vous mettez sous vide n'ont pas tous besoin de la même épaisseur de sachet.

En réglant simplement le temps de scellement, vous pouvez facilement ajuster votre appareil pour n'importe quelle épaisseur de sachet. Le réglage est automatiquement sauvegardé jusqu'à la prochaine modification.

UniVAK peut mettre sous vide tous types de sachets de 4µ à 300µ

et les sceller avec une ligne de séparation. Ceci vous permet de conserver les produits que vous ne congelez pas ou les produits de faible valeur dans un sachet très fin et économique (sachets 4µ).



Même sous vide total. L'emballage est adapté à chaque produit, ce qui permet d'économiser du plastique et de l'argent.

Vente à emporter:

Le monde va de plus en plus vite et les clients ont de moins en moins de temps. La vente à emporter (ou take-away) gagne donc en importance dans notre secteur.



Avec UniVAK, vous avez la possibilité de mettre sous vide de façon contrôlée et de conserver les aliments dans des bocaux individuellement, selon le type et la consistance des produits. Qu'il s'agisse de crèmes aériennes, de salades croquantes, de soupes ou de plats entiers,

tout est possible avec UniVAK.

Les plats fourrés à froid et les pâtisseries froides peuvent être facilement décorés: qu'il s'agisse de garniture à la crème ou de copeaux de chocolat, il n'y a plus aucune limite.

Vous présentez ainsi vos plats dans un emballage durable et attrayant pour la vente à emporter, le service d'étage ou de traiteur.





GreenVak plaît à tous!

Afin d'offrir une utilité maximale à nos clients, l'option GreenVak a été intégrée sans surcoût dans tous nos produits. Cela protège l'environnement et votre portefeuille.

Mettez sous vide gros produits



Tous les pros connaissent cela

On se retrouve soudain avec des produits qui n'entrent pas dans l'appareil. Aucun problème avec UniVAK. Qu'il s'agisse d'un saumon entier ou d'une selle de chevreuil, retournez simplement la barre de scellement et vous pouvez mettre sous vide hors de l'appareil avec des sachets perforés.



UniVAK - Saphir et Onyx



UniVAK - Diamant



Unilab
ESTABLISHED 1995



Nous pensons local et agissons à l'international



Pour la gestion complète de notre **gamme de produits UniVAK**, nous avons volontairement opté pour des filiales régionales avec des spécialistes locaux.

Ceci permet d'économiser beaucoup de temps et d'argent, tout en garantissant la disponibilité et la sécurité de fonctionnement des machines de mise sous vide haut de gamme.

Notre service et nos partenaires commerciaux spécialisés sont certifiés par Unilab SA et font l'objet de contrôles périodiques.

Représenté dans votre région par:

cuisine



www.cuisinedpro.ch

+41 21 864 33 64

1147 Montricher

